INSTRUCCIONES

PROCESADOR DE ALIMENTOS FP 100

MODELO FP100 ML-38962



Viveros de la Colina No. 238 Col. Viveros de la Loma
Tlalnepantla, Edo de México
Tel: 50-62-82-00

www.hobart.com.mx

F-17645 Rev C (agosto 2008)

Instalación, operación y cuidado del
PROCESADOR DE ALIMENTOS FP 100

GUARDE ESTE MANUAL

GENERAL

El procesador de alimentos FP100 se usa para rebanar, rallar vegetales, frutas y quesos, cortar en tiras, en julianas y en cubos. Este procesador compacto está diseñado para facilitar la operación y la limpieza.

INSTALACIÓN

RETIRO DE EMPAQUE
Después de retirar el empaque del equipo, revise si hubo algún daño. En caso de que el equipo esté dañado, guarde el material de empaque y llame a la empresa transportista dentro de los primeros 15 días a partir de la entrega.

Antes de la instalación, pruebe el servicio eléctrico para asegurarse que concuerda con las especificaciones de la placa de datos del equipo.

No levante el procesador con alguna parte extendida o con bisagras. Levántelo sólo con la manija posterior que se encuentra en la parte superior del alojamiento del motor.

UBICACIÓN
El procesador debe operarse en una superficie alta adecuada de mostrador o mesa. Puede usarse una charola (que no vende Hobart) para que ahí caiga el producto de la tolva de salida.

CONEXIONES ELÉCTRICAS

ATENCIÓN **El cable de alimentación eléctrico tiene una clavija a tierra de tres puntas que debe conectarse al tomar corriente (contacto) adecuado. Si la toma corriente no es la correcta, llame al electricista y no quite la punta a tierra de la clavija.**

OPERACIÓN

ADVERTENCIA **Las cuchillas del equipo son giratorias; así que no meta las manos y siempre use el empujador de producto.**

Es necesario armar de forma adecuada el equipo incluyendo los discos cortadores correctos para la operación del equipo. (Figuras 1 y 2). Vaya a la Guía de herramienta de corte para los tamaños de los discos y siga las instrucciones de operación.

CONTROLES

START (Verde): Apriételo para prender el equipo   STOP (rojo): Apriételo para detenerlo.
Los interruptores de seguridad evitan que el equipo funcione cuando la tolva de alimentación está fuera de su lugar o el empujador de producto está levantado. Si los interruptores no funcionan como se describe, llame a la oficina de servicio de Hobart.
Durante la operación, cuando el empujador de producto está completamente levantado y hacia la izquierda, el equipo se detendrá. Cuando el empujador esté en la tolva de alimentación y se presione hacia abajo el producto, el equipo se reiniciará. No necesita apretar el botón verde a menos que se apriete el botón Stop. Siempre presione el botón Stop antes de cambiar los discos cortadores o realizar la limpieza.

OPERACIONES CON EL DISCO CORTADOR SENCILLO (FIG. 1)

Rebanar, cortar en tiras, rallar y cortar en juliana

1. Sujete la manija del empujador de producto, levántelo y gírelo a la izquierda.
2. Libere el seguro de la tolva girando la palanca hacia abajo y levante la tolva.
3. Introduzca el disco eyector en el eje de la cuchilla hasta que entre en el perno del eje.
4. Elija el disco adecuado para la operación que desee realizar y coloque el disco en el eje girándolo hasta que se asegure.
5. Baje la tolva

NOTA: Cuando el empujador de producto esté en la tolva y hacia abajo, la tolva se asegurará automáticamente.

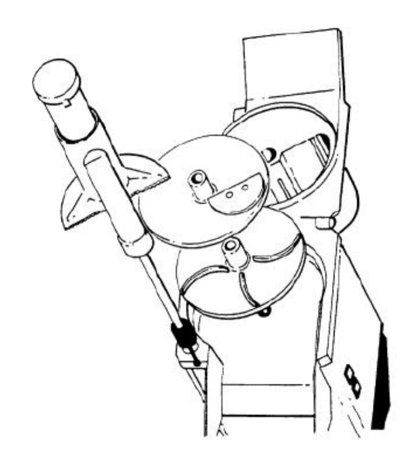


Fig.1

OPERACIONES CON DOS DISCOS CORTADORES (FIG. 2)

Corte en cubos

1. Levante el empujador de producto y gírelo a la izquierda.
2. Libere el seguro de la tolva girando la palanca hacia abajo y levante la tolva.
3. Introduzca el disco eyector en el eje de la cuchilla hasta que entre en el perno del eje.
4. Seleccione el disco cubeador adecuado y colóquelo en el eje de la cuchilla; luego elija el disco rebanador para la operación (Vaya a la sección Guía de herramienta de corte) e instálelo en el eje y gírelo hasta que se asegure.
5. Baje la tolva

NOTA: Cuando el empujador de producto esté en la tolva y hacia abajo, la tolva se asegurará de forma automática.

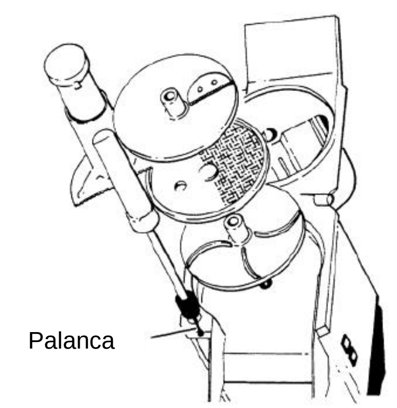


Fig.2

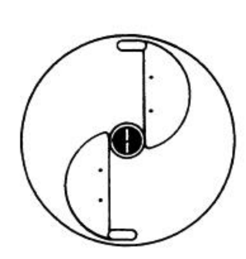
CÓMO USAR LA TOLVA DE ALIMENTACIÓN

Después de que se levanta el empujador de producto, los productos preparados como papas, zanahorias, cebollas, lechugas, repollo (col), etc. se pueden colocar en la tolva.
Cuando corte papas a la francesa con el disco para cortes en julianas, coloque las papas en la esquina inferior derecha de la tolva. Las papas pueden apilarse para cortar varias a la vez. Para obtener resultados consistentes, acumule el producto en la esquina inferior derecha de la tolva, pero sólo haga una pila. La tolva también se usa para rebanar productos como limas o tomates (jitomates). Ponga el producto en la esquina inferior derecha de la tolva. Para tener los mejores resultados, se recomienda que quite las puntas (rabitos) de productos como limones, limas o cebollas. Coloque los productos en la tolva en posición perpendicular para el corte deseado.

CÓMO USAR EL TUBO DE ALIMENTACIÓN

Gire el tapón para sacar el tubo empujador del empujador completo. El tubo empujador, que siempre debe de usar, está diseñado para rebanar productos largos y delgados como pepinos, zanahorias o rábanos pequeños. El equipo no se detiene cuando se quita el tubo empujador; esto permite que el producto se procese de forma continua.

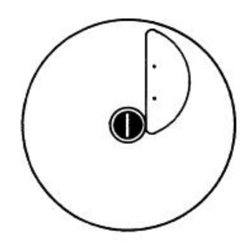
GUÍA DE HERRAMIENTAS DE CORTE



Disco rebanador de 1/16" (1.5 mm)
Es para rebanar productos firmes o suaves (frágiles). Este disco de igual manera se usa con el disco cubeador de 9/32".

Hace muchos rebanados delgados de varios productos como:

Pepperoni y hongos para pizza.
Repollo (col) para ensaladas, rollos de huevo o sauerkraut (platillo alemán de repollo fermentado y procesado)
Papas al gratín o fritas
Pepinos y rábanos para ensaladas.



Disco rebanador 5/32" (4 mm)

Este disco hace rebanados delgados de:

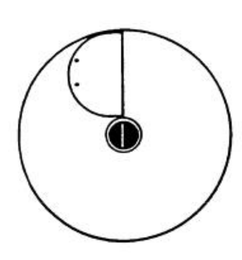
Papas, zanahorias, cebollas, apio, pimientos verdes, tomates (jitomates) y aceitunas. Es ideal para rebanar limones o limas para bebidas. **Atención:** corte estos productos primero a la mitad.

Disco rebanador 7/32" (6 mm)

Rebane los mismos productos mencionados en el apartado del disco 5/32 y realice cortes de tomate (jitomate) para decorar sándwiches. **Atención:** Use tomates fríos y firmes.

Disco rebanador 3/8" (10 mm)

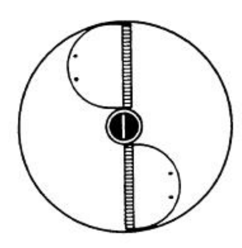
Se usar para ensaladas de lechuga y para cortar en cubos productos suaves como tomates.



Disco rebanador 3/8" (10 mm) HD

Este disco es para rebanar sólo productos duros y principalmente para cortes en cubos de productos como:

Frutas, zanahorias, nabos, betabeles o papas firmes.
Se usa con los discos cubeadores de 3/8", 5/8 o ¾"



Disco para cortes en julianas 3/32"(2 MM)*

Para decorar ensaladas

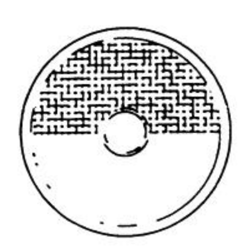
Disco para cortes en julianas 3/16" (4.5MM)*

Para hacer papas a la francesa muy delgadas

Disco para cortes en julianas 5/16" (8 MM)*

Para hacer papas a la francesa

*** NOTA:** Los discos para cortes en julianas cortan en tiras una variedad de productos (el largo depende del tamaño del producto) como vegetales de raíz, papas, apio, etc. No se recomiendan para cortar carnes o quesos.



Disco cubeador 9/32” (7.5 mm) (úselo con el disco rebanador de 7/32")

Este disco es para cortar vegetales en cubos delgados para cocinas finas y para cortar en cubos pequeños zanahorias, apio, cebollas y papas para sopas.

Disco cubeador 3/8” (10 mm) (úselo con el disco rebanador de 3/8)

Es ideal para cortar tomates fríos firmes

(úselo con el disco rebanador de 3/8” HD)

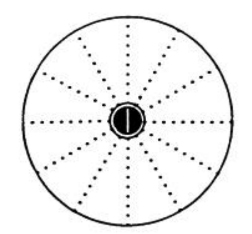
Este disco es el más popular para cortar zanahorias, betabeles y otros vegetales duros.

Disco cubeador 5/8” (10 mm) (úselo con el disco rebanador de 3/8 HD)

Corte en cubos manzanas, melones y otras frutas para ensaladas, tartas, etc.

Disco cubeador 3/4” (20 mm) (úselo con el disco rebanador de 3/8 HD)

Prepara papas para hacer papas a la francesa, ensalada de papas y cortar manzanas o melón.



Disco pulverizador para cortes finos

Para pulverizar queso parmesano o romano (el disco es sólo para quesos duros)

Disco rallador 1/16" (1.5 mm)*

Hace ralladuras extra finas de quesos para ponerlas arriba de los sándwiches

Disco rallador 3/32” (2 mm)*

Realiza ralladuras finas de pan o de galletas saladas. Este disco se usa cuando el equipo y el producto están secos.

Disco rallador 1/8” (3 mm)*

Se utiliza para hacer ralladuras medianas

Disco rallador 3/16” (4.5 mm)*

Para rallar vegetales para las pizzas y las ensaladas

Disco rallador 5/16” (8 mm)*

Para rallar repollo o quesos

***NOTA:** Los discos ralladores se usan para procesar quesos para sándwiches, ensaladas, papas y vegetales para pizzas.

Están disponibles los soportes para la pared para colgar los discos y proteger los filos de las navajas. Con estos soportes, el operador tiene la facilidad para tomarlos.

LIMPIEZA

ATENCIÓN **Apague y desconecte el equipo antes de limpiarlo.**
Limpie el equipo después de usarlo, quite todas las piezas removibles y lávelas con agua tibia y detergente; séquelas con un trapo limpio y suave.

NOTA: Puede haber decoloración si deja que los jugos de los alimentos se sequen en el equipo. Nunca lave la tolva de alimentación, los discos cortadores y otras partes de aluminio con soluciones altamente alcalinas o con agua demasiado caliente, ya que esto puede causar oxido (negro) en el aluminio. No use fibras u objetos filosos para limpiar la superficie del procesador, porque se decolorará. Las superficies rayadas se ensucian con facilidad.

1. Quite el tubo empujador, lávelo y enjuáguelo con agua tibia. Levante el empujador de producto y gírelo a la izquierda.
2. Saque la tolva de alimentación, lávela y enjuáguela con agua tibia.
3. Quite el disco; si está usando el disco cubeador, empuje los restos hacia la cuadrícula con el cepillo de nilón antes de retirarlo.
4. Saque el disco cubeador y el disco eyector; lávelos y enjuáguelos con agua tibia.
5. Gire el empujador de producto hacia la derecha y bájelo a la tolva.
6. Coloque una charola debajo de la tolva de salida y vierta agua tibia desde arriba a través de la cámara de la cuchilla. Meta un trapo húmedo en el tubo de alimentación para limpiarlo y luego séquelo con un trapo suave.
7. Ponga los discos en el soporte para la pared e introduzca el disco eyector en el eje de la cuchilla hasta que entre en el perno del eje.
8. Coloque la tolva de alimentación en los pernos y bájela a su lugar. Gire el empujador de producto a su lugar y vuelva a meter el tubo empujador.

MANTENIMIENTO

ATENCIÓN **Apague y desconecte el equipo antes de hacer el mantenimiento.**
Revise todos los días el equipo para verificar que está trabajando de forma correcta. Los discos deben estar limpios, intactos y afilados.

El eje del empujador de producto debe lubricarse con regularidad con aceite mineral y no con aceite de cocina. Si el equipo tiene problemas, llame a la oficina de servicio de Hobart.

CAMBIO DE LOS DISCOS CUBEADORES

Dependiendo del uso, los discos cubeadores pierden el filo por el desgaste y tienen un promedio de durabilidad de 8 a 18 meses. Estos discos no pueden afilarse, por lo que tienen que cambiarse. En la oficina de servicio de Hobart puede adquirir estos discos.

SERVICIO

Llame a la oficina de servicio para cualquier reparación o ajuste que necesite el equipo y para los contratos de servicio a largo plazo para estos y otros equipos Hobart.

NOTAS